

Italo-Suisse,  
Chandra Kurt  
est née en  
Inde... Pays  
d'où vient son  
prénom.

*«Donnez-moi de l'huile d'olive,  
des oignons, du sel et du poivre, et je  
vous concocte n'importe quel plat!»*

## LA FINESSE DU VIN

Spécialiste du vin reconnue, auteure de divers ouvrages sur le sujet, Chandra Kurt aime la cuisine à l'ancienne, celle qui prend du temps, celle que sa grand-mère lui a enseignée.



Le gigot est rôti dans du porto..



Chandra Kurt hache les oignons pour les mélanger aux champignons

concocter un gigot d'agneau au porto avec des champignons au sherry, une recette de sa «nonna» italienne.

Il est 18 heures. Le supermarché est encore ouvert pour deux bonnes heures.



Les champignons cuisent dans le sherry. Celui-ci doit être blanc et sec.

Chandra Kurt dispose le gigot à rôtir dans la poêle et commence à cuisiner devant les passants. Attirés par les effluves, quelques clients s'approchent, jettent un œil discret dans la poêle, là où le gigot prend des couleurs dorées; ou observent avec curiosité les gestes de la cuisinière. Seule une femme peste en passant contre ce «vulgaire morceau de viande» avant de disparaître comme elle était venue. Une intervention qui ne décontenance pas longtemps la jeune cheffe, habituée aux apparitions publiques. Elle prend juste le temps d'une bonne respiration pour reprendre ses esprits et poursuit son travail.

Elle enclenche le four à 250 degrés: «A la maison, j'allume mon four à gaz à la température maximale, j'y glisse le gigot, puis, après dix minutes, je baisse le four à la température minimale. Ensuite, il n'y a plus qu'à laisser au chaud», explique-t-elle. Dans le four ultrarapide du centre commercial, la cuisson prend moins de temps. Espérons que cela ne change rien à la saveur du plat!

Tout ce que Chandra Kurt sait de l'art culinaire, elle l'a appris de sa grand-mère, décédée il y a deux ans. C'est elle qui lui a enseigné à préparer un repas avec seulement quelques ingrédients: «Donnez-moi de l'huile d'olive, des oignons, du sel et du poivre, et je vous concocte n'importe quel plat!» Elle le fait souvent, d'ailleurs, pour des amis de passage ou pour son propre plaisir. «Cuisiner me détend. J'adore mitonner de petits plats en douceur. A mes yeux, c'est aussi important que de manger lentement.»

Aujourd'hui, les technologies culinaires aidant, tout va plus vite. A peine le gigot est-il dans le four que Chandra Kurt débite les champignons. Fidèle aux préceptes de sa grand-mère, elle ne coupe jamais entièrement le pied d'un champignon. «Même si je ne sais pas pourquoi!» Fidèle, mais aussi inventive: Chandra Kurt apporte sa note person-



Le gigot est assaisonné avant d'être glissé dans le four.

**P**as facile de mijoter des plats dans une cuisine qui n'est pas la sienne. L'exercice s'avère encore plus difficile si cette cuisine est celle d'un magasin, car celle-ci est ouverte et s'offre au regard du public. Et les badauds sont nombreux: nous sommes au centre de Zurich, dans le magasin Globus qui se trouve à quelques pas du lac, aux abords de la place Bellevue, un endroit toujours très vivant. Chandra Kurt se tient devant les fourneaux, prête à relever ce défi.

Cette spécialiste du vin, cuisinière amateur âgée de 36 ans, va nous

nelle aux recettes. Le sherry et le porto, par exemple, c'est elle qui a eu l'idée de les ajouter au gigot pour en affiner le goût. Evidemment, la «nonna», dans son Emilie-Romagne paysanne, n'utilisait pas ce genre d'alcool! Chandra,